

Suplemento de Página/12 - Año 4 - Nº 194 - Domingo 11 de setiembre de 1994

Uno de los argumentos para justificar la ausencia de controles sobre los alimentos es la falta de recursos económicos del Estado. Sin embargo, las intoxicaciones que generan las comidas en mal estado no son gratuitas. De acuerdo con un estudio realizado por investigadores de la UBA, el costo total ocasionado por cada persona que resulta afectada en un brote de salmonelosis llega casi a los tres mil dólares. En los últimos cuatro años, más del 50 por ciento de las intoxicaciones por alimentos en Buenos Aires fueron causadas por esta bacteria. Según los investigadores, resulta mucho más económico impulsar campañas de educación sanitaria, que correr con los costos de una intoxicación masiva.

COSTOS ECONOMICOS DE LAS INTOXICACIONES POR ALIMENTOS

CONSUMIDOR FINAL

Verde



BASURAL EN BELLA VISTA

EL PANTEON DE LOS DESECHOS

Una inmensa cava ubicada en los fondos del Cementerio Jardín Bella Vista, en el partido bonaerense de General Sarmiento, se ha convertido en un basural a cielo abierto. La denuncia de los vecinos llegó a la Justicia.

Por Claudio Iván Reme

Es ubicado en Mayor Irusta entre Luis Viale y La Rábida, barrio Lomas de Mariló, partido de Gral. Sarmiento. En sus fondos existe una cava de alrededor de 100 metros de largo por 60 de ancho y 3 de profundidad. Allí y en los terrenos circundantes, según testimonios de vecinos, descargan residuos alrededor de 20 camiones por día, de lunes a sábados. Los volcamientos se remontan a agosto del año pasado. Después de infructuosas conversaciones con los responsables del cementerio y de elevar notas —que no obtuvieron respuesta— al delegado municipal de Bella Vista, Rubén Contini, al intendente municipal Luis Ortega y a la Comisaría local, un grupo de vecinos hizo llegar su reclamo al ex convencional constituyente por el Frente Grande Juan Pablo Cafiero. El pasado 16 de agosto, Cafiero presentó junto con la doctora Diana Conti una denuncia penal ante el Juzgado Federal N°1 de San Martín, a cargo de Hugo Gurruchaga, por violación del artículo 55 de la Ley 24.051 de Residuos Peligrosos.

Una cava o tosquera es un gran pozo producido por la extracción de tosca, que al ser abandonado se llena naturalmente con el agua de las napas y de lluvias. "Se han dispuesto medidas periciales para determinar si había autorización de volcados en ese lugar y si los elementos encontrados están comprendidos en los listados de la ley 24.051", dijo Gurruchaga. El 26 de agosto, el juez dispuso el allanamiento del cementerio y de la empresa de volquetes San Miguel. Se tomaron muestras de agua de la cava, que fueron remitidas a la Secretaría de Recursos Naturales y Ambiente Humano de la Nación para su análisis. Tres días antes, **Página/12** estuvo en el lugar acompañando a Cafiero, Conti y un grupo de vecinos.

AGUAS CONTAMINADAS

Alrededor de la cava podía verse un anillo de basura formado por plásticos, cascotes, pulido de pisos —que contiene restos de plomo—, lana de vidrio, filtros de aceite, carrocerías de autos, residuos asfálticos y de curtiembre, desechos de látex y basura común. Cerca de la orilla se habían prendido dos hogueras; en una humeaban los restos de unas coronas de cementerio y en la otra unos plásticos. Dos cirujas miraban inmutables a los visitantes. Buena parte del espejo de agua está cubierto con basura. La empresa ya tiene un juicio porque un muchacho se ahogó en la tosquera; algunos vecinos afirman que hubo otros 2 ahogados. "Originalmente, la cava era más grande —dice el arquitecto Oscar Di Salvo, vecino del barrio— pero la fueron tapando con tierra y ramas." Según Di Salvo, una topadora desparrama la basura por el lugar y después la cubre con las ramas.

En un extremo de la cava nace una canaleta, hecha con retroescavadora, que termina en el lecho de un arroyo, actualmente seco; el arroyo desemboca, 150 metros más adelante, en el río Reconquista. "En época de lluvias esto se llena —dice Di Salvo—, de manera que las aguas contaminadas van directamente al río."

La existencia de este basural agravó las condiciones de vida de los humildes pobladores de Lomas de Mariló Sur. "El caso es más grave de lo que se observa a simple vista —dice Cafiero—, porque la napa contaminada está a muy pocos metros de las bombas de agua de los vecinos."

"La empresa no tiene fondos para financiar la recuperación de la cava -dice Juan Carlos Ale, director general del Cementerio Jardín Bella Vista y concejal electo por el MODIN en 1991, ahora pasado a las filas del justicialismo—, que ya existía cuando nosotros nos instalamos aquí." Muchos vecinos sostienen que fue con tosca obtenida de ese lugar que se rellenó el terreno del cementerio. El predio original, bajo y anegadizo,fue en algunas partes elevado hasta tres metros; en total se utilizaron 60.000 metros cúbicos de tierra.

Según Ale, los residuos son arrojados junto a la cava desde enero de este año, pero las denuncias presentadas por los vecinos a las autoridades del municipio y a la policía datan de octubre del año pasado. Ale dice que la basura es traída por cirujas y camioneros que violan las alambradas perimetrales o el portón de entrada; sin embargo, cuando se realizó esta nota, el portón existente en Luis Viale y Córdoba estaba abierto de par en par, y a los costados se podían ver postes sin alambrar. Poco antes habían ingresado al lugar dos camiones, uno con coronas de cementerio y otro con basura común. "No tenemos cómo pararlos —insiste Ale—; una vez le pusieron un revólver en la cabeza al cuidador y tiraron un cargamento de pollos podridos. La policía no puede tener un móvil apostado aquí las 24 horas."

"Este argumento es inaceptable —replica Cafiero—; si Ale, que es concejal, no puede hacer nada para impedir que intrusen su propiedad ¿qué puede esperar el vecino común?"

Ale reconoció que hasta ahora se introdujeron en ese lugar unos 60 camiones, aunque sólo presentó dos denuncias, el 20/3/94 y el 14/7/94. La policía intervino otras dos veces, la última de ellas el día anterior a la visita de **Página/12**. En esa oportunidad, el mismo Ale había llamado a la División Delitos contra la Salud y el Medio Ambiente (Policía Ecológica) de la Provincia, que incautó un camión. Según Ale, los únicos camiones que la empresa autoriza a descargar junto a la cava son los que les remite -en forma gratuita— la delegación municipal de Bella Vista, con ramas, tierra y piedras. "Estamos en época de poda, y las ramas nos sirven para rellenar tierras —dice Ale—, los cascotes los derivamos a otros barrios, para la construcción."

Por Julio Bernal/UBA-CyT/Cs. Veterinarias

La sanidad de gran parte de los alimentos que consumen a diario los argentinos es algo que deja mucho que desear. Con frecuencia los medios de comunicación dan a conocer una nueva actuación de la Justicia que tiene como protagonistas a productos alimenticios contaminados.

En algunos casos se trata de la presencia de alguna entrometida bacteria que arruina los festejos de un gran banquete donde se sirvió mayonesa de ave. En otros, en cambio, de la adulteración de vinos o jugos que afectan a sectores de la población de menores recursos. Sin embargo, más allá de los aspectos casi policiales con que se abordan mayormente estos temas, no es frecuente realizar el tratamiento de dichas intoxicaciones desde el punto de vista de los *costos económicos* que las mismas representan para la comunidad en su conjunto.

Teniendo en cuenta este último aspecto, investigadores de la Universidad de Buenos Aires (UBA) calcularon las pérdidas económicas derivadas de un brote de salmonelosis (ver aparte), ocurrido por la ingestión de sandwiches de miga contaminados con esta bacteria que fueron elaborados por una confitería de Capital Federal.

Los resultados de dicho estudio señalan que *el costo total por cada persona intoxicada ronda los tres mil dólares*.

El número de enfermos por este brote alcanzó las 36 personas, de las cuales 35 recibieron atención médica ambulatoria, mientras que la restante debió permanecer internada durante cinco días en un centro asistencial debido a la gravedad del cuadro presentado.

La conclusión a la que arribaron los investigadores indica que la aparición del mencionado brote se debió a la impericia de los manipuladores encargados de preparar los sandwiches de miga.

CALCULADORA EN MANOS

Para la evaluación de los costos económicos derivados del brote de salmonelosis, se llevó a cabo un trabajo interdisciplinario entre investigadores de las facultades de Ciencias Veterinarias y de Ciencias Económicas, ambas de la UBA.

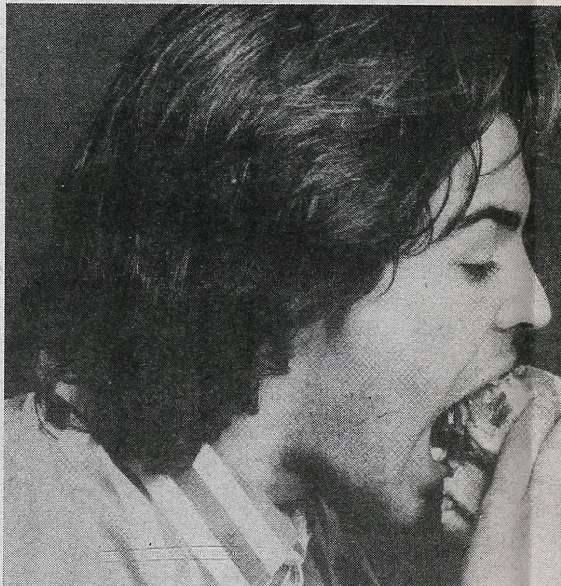
En tal sentido se consideraron dos tipos de costos: uno explícito y otro implícito. El primero de ellos fue definido como "el que se puede cuantificar específicamente y al que se le asigna un valor real". Algunos de estos costos están representados por el pago de actas de infracción efectuado por el comerciante; las pérdidas ocasionadas por los días de clausura del local; o las consultas médicas y los medicamentos utilizados por las personas intoxicadas.

A su vez, los investigadores enmarcaron el costo implícito "como aquel producido indirectamente de una causa determinada" (en este caso el brote de salmonelosis), donde el valor asignado es arbitrario. De esta manera, según el criterio que se adopte para fijarlo, influirá en mayor o menor medida sobre el costo total del brote". Aquí se habla, por ejemplo, de las pérdidas para el comerciante producidas por el desprestigio de su negocio, o de las derivadas del sufrimiento, dolor, y la pérdida de diversión y esparcimiento de las personas intoxicadas.

A partir de la definición de los tipos de costos económicos a considerar, los autores del mencionado trabajo los trasladaron a los tres sectores comprometidos en el brote de salmonelosis: el comerciante, la autoridad sanitaria interviniente, y las personas intoxicadas.

"Este tipo de análisis económico de un brote de salmonelosis representa una forma diferente y poco usual de encarar estos problemas", señala el doctor Alejandro Silvestre, del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UBA, y uno de los autores del citado estudio.

"La ventaja de este encuadre radica en el hecho de poder contar con datos concretos que indiquen el impacto económico producido por estas intoxicaciones, de manera que





BASURAL EN BELLA VISTA

EL PANTEON DE LOS DESECHOS

Una inmensa cava ubicada en los fondos del Cementerio Jardín Bella Vista, en el partido bonaerense de General Sarmiento, se ha convertido en un basural a cielo abierto. La denuncia de los vecinos llegó a la Justicia.

Por Claudio Iván Reme

Ubicado en Mayor Irusta entre Luis Viale y La Rábida, barrio Lomas de Mariló, partido de Gral. Sarmiento. En sus fondos existe una cava de alrededor de 100 metros de largo por 60 de ancho y 3 de profundidad. Allí y en los terrenos circundantes, según testimonios de vecinos, descargan residuos alrededor de 20 camiones por día, de lunes a sábados. Los volcamientos se remontan a agosto del año pasado. Después de infructuosas conversaciones con los responsables del cementerio y de elevar notas —que no obtuvieron respuesta— al delegado municipal de Bella Vista, Rubén Contini, al intendente municipal Luis Ortega y a la Comisaría local, un grupo de vecinos hizo llegar su reclamo al ex convencional constituyente por el Frente Grande Juan Pablo Cafiero. El pasado 16 de agosto, Cafiero presentó junto con la doctora Diana Conti una denuncia penal ante el Juzgado Federal N°1 de San Martín, a cargo de Hugo Gurruchaga, por violación del artículo 55 de la Ley 24.051 de Residuos Peligrosos.

Una cava o tosquera es un gran pozo producido por la extracción de tosca, que al ser abandonado se llena naturalmente con el agua de las napas y de lluvias. "Se han dispuesto medidas periciales para determinar si había autorización de volcados en ese lugar y si los elementos encontrados están comprendidos en los listados de la ley 24.051", dijo Gurruchaga. El 26 de agosto, el juez dispuso el allanamiento del cementerio y de la empresa de volquetes San Miguel. Se tomaron muestras de agua de la cava, que fueron remitidas a la Secretaría de Recursos Naturales y Ambiente Humano de la Nación para su análisis. Tres días antes, **Página/12** estuvo en el lugar acompañando a Cafiero, Conti y un grupo de vecinos.

AGUAS CONTAMINADAS

Alrededor de la cava podía verse un anillo de basura formado por plásticos, cascotes, pulido de pisos —que contiene restos de plomo—, lana de vidrio, filtros de aceite, carrocerías de autos, residuos asfálticos y de curtiembre, desechos de látex y basura común. Cerca de la orilla se habían prendido dos hogueras; en una humeaban los restos de unas coronas de cementerio y en la otra unos plásticos. Dos cirujas miraban inmutables a los visitantes. Buena parte del espejo de agua está cubierto con basura. La empresa ya tiene un juicio porque un muchacho se ahogó en la tosquera; algunos vecinos afirman que hubo otros 2 ahogados. "Originalmente, la cava era más grande —dice el arquitecto Oscar Di Salvo, vecino del barrio— pero la fueron tapando con tierra y ramas." Según Di Salvo, una topadora desparrama la basura por el lugar y después la cubre con las ramas.

En un extremo de la cava nace una canaleta, hecha con retroescavadora, que termina en el lecho de un arroyo, actualmente seco; el arroyo desemboca, 150 metros más adelante, en el río Reconquista. "En época de lluvias esto se llena —dice Di Salvo—, de manera que las aguas contaminadas van directamente al río."

La existencia de este basural agravó las condiciones de vida de los humildes pobladores de Lomas de Mariló Sur. "El caso es más grave de lo que se observa a simple vista —dice Cafiero—, porque la napa contaminada está a muy pocos metros de las bombas de agua de los vecinos."

"La empresa no tiene fondos para financiar la recuperación de la cava -dice Juan Carlos Ale, director general del Cementerio Jardín Bella Vista y concejal electo por el MODIN en 1991, ahora pasado a las filas del justicialismo—, que ya existía cuando nosotros nos instalamos aquí." Muchos vecinos sostienen que fue con tosca obtenida de ese lugar que se rellenó el terreno del cementerio. El predio original, bajo y anegadizo,fue en algunas partes elevado hasta tres metros; en total se utilizaron 60.000 metros cúbicos de tierra.

Según Ale, los residuos son arrojados junto a la cava desde enero de este año, pero las denuncias presentadas por los vecinos a las autoridades del municipio y a la policía datan de octubre del año pasado. Ale dice que la basura es traída por cirujas y camioneros que violan las alambradas perimetrales o el portón de entrada; sin embargo, cuando se realizó esta nota, el portón existente en Luis Viale y Córdoba estaba abierto de par en par, y a los costados se podían ver postes sin alambrar. Poco antes habían ingresado al lugar dos camiones, uno con coronas de cementerio y otro con basura común. "No tenemos cómo pararlos —insiste Ale—; una vez le pusieron un revólver en la cabeza al cuidador y tiraron un cargamento de pollos podridos. La policía no puede tener un móvil apostado aquí las 24 horas."

"Este argumento es inaceptable —replica Cafiero—; si Ale, que es concejal, no puede hacer nada para impedir que intrusen su propiedad ¿qué puede esperar el vecino común?"

Ale reconoció que hasta ahora se introdujeron en ese lugar unos 60 camiones, aunque sólo presentó dos denuncias, el 20/3/94 y el 14/7/94. La policía intervino otras dos veces, la última de ellas el día anterior a la visita de **Página/12**. En esa oportunidad, el mismo Ale había llamado a la División Delitos contra la Salud y el Medio Ambiente (Policía Ecológica) de la Provincia, que incautó un camión. Según Ale, los únicos camiones que la empresa autoriza a descargar junto a la cava son los que les remite -en forma gratuita— la delegación municipal de Bella Vista, con ramas, tierra y piedras. "Estamos en época de poda, y las ramas nos sirven para rellenar tierras —dice Ale—, los cascotes los derivamos a otros barrios, para la construcción."



COSTOS DE LAS INTOXICACIONES

MENU CON RECARGO

Además de los perjuicios a la salud, las intoxicaciones causadas por alimentos en mal estado generan importantes costos adicionales para el consumidor, el estado y los comerciantes.

Por Julio Bernal/UBA-CyT/Cs. Veterinarias

La sanidad de gran parte de los alimentos que consumen a diario los argentinos es algo que deja mucho que desear. Con frecuencia los medios de comunicación dan a conocer una nueva actuación de la Justicia que tiene como protagonistas a productos alimenticios contaminados.

En algunos casos se trata de la presencia de alguna entrometida bacteria que arruina los festejos de un gran banquete donde se sirvió mayonesa de ave. En otros, en cambio, de la adulteración de vinos o jugos que afectan a sectores de la población de menores recursos. Sin embargo, más allá de los aspectos casi policiales con que se abordan mayormente estos temas, no es frecuente realizar el tratamiento de dichas intoxicaciones desde el punto de vista de los *costos económicos* que las mismas representan para la comunidad en su conjunto.

Teniendo en cuenta este último aspecto, investigadores de la Universidad de Buenos Aires (UBA) calcularon las pérdidas económicas derivadas de un brote de salmonelosis (ver aparte), ocurrido por la ingestión de sandwiches de miga contaminados con esta bacteria que fueron elaborados por una confitería de Capital Federal.

Los resultados de dicho estudio señalan que *el costo total por cada persona intoxicada ronda los tres mil dólares*.

El número de enfermos por este brote alcanzó las 36 personas, de las cuales 35 recibieron atención médica ambulatoria, mientras que la restante debió permanecer internada durante cinco días en un centro asistencial debido a la gravedad del cuadro presentado.

La conclusión a la que arribaron los investigadores indica que la aparición del mencionado brote se debió a la impericia de los manipuladores encargados de preparar los sandwiches de miga.

CALCULADORA EN MANOS

Para la evaluación de los costos económicos derivados del brote de salmonelosis, se llevó a cabo un trabajo interdisciplinario entre investigadores de las facultades de Ciencias Veterinarias y de Ciencias Económicas, ambas de la UBA.

En tal sentido se consideraron dos tipos de costos: uno explícito y otro implícito. El primero de ellos fue definido como "el que se puede cuantificar específicamente y al que se le asigna un valor real". Algunos de estos costos están representados por el pago de actas de infracción efectuado por el comerciante; las pérdidas ocasionadas por los días de clausura del local; o las consultas médicas y los medicamentos utilizados por las personas intoxicadas.

A su vez, los investigadores enmarcaron el costo implícito "como aquel producido indirectamente de una causa determinada" (en este caso el brote de salmonelosis), donde el valor asignado es arbitrario. De esta manera, según el criterio que se adopte para fijarlo, influirá en mayor o menor medida sobre el costo total del brote". Aquí se habla, por ejemplo, de las pérdidas para el comerciante producidas por el desprestigio de su negocio, o de las derivadas del sufrimiento, dolor, y la pérdida de diversión y esparcimiento de las personas intoxicadas.

A partir de la definición de los tipos de costos económicos a considerar, los autores del mencionado trabajo los trasladaron a los tres sectores comprometidos en el brote de salmonelosis: el comerciante, la autoridad sanitaria interviniente, y las personas intoxicadas.

"Este tipo de análisis económico de un brote de salmonelosis representa una forma diferente y poco usual de encarar estos problemas", señala el doctor Alejandro Silvestre, del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UBA, y uno de los autores del citado estudio.

"La ventaja de este encuadre radica en el hecho de poder contar con datos concretos que indiquen el impacto económico producido por estas intoxicaciones, de manera que las autoridades correspondientes tengan un elemento más que los concientice acerca de la importancia de establecer medidas preventivas."

Entre estas medidas, el doctor Silvestre hace hiñcapié en la necesidad de poner en marcha campañas de educación sanitarias dirigidas tanto a los manipuladores de alimentos como a los inspectores municipales y a la población en general.

"Invertir en educación sería ventajoso desde dos puntos de vista: económico y sanitario. Por un lado, porque frente a las posibles consecuencias sobre la salud humana de nuevos brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, el costo de educar se hace insignificante y, por el otro, porque de esta manera los comerciantes, empleados gastronómicos y los propios consumidores tomarían conciencia de la cuota de responsabilidad que les cabe cada vez que preparan un alimento."

Según el investigador, la realización de cursos de capacitación por parte de los trabajadores del sector gastronómico "debería ser una condición obligatoria previa al otorgamiento de las libretas sanitarias, hecho que ya tiene antecedentes en nuestro país (ciudad de San Luis) y en países vecinos (ciertas ciudades de Brasil sin ir más lejos)".

A pesar de la importancia que los especialistas le atribuyen al tema de la educación en la prevención de intoxicaciones alimentarias, desde el municipio porteño parecieron prevalecer otros criterios.

"Desafortunadamente en la ciudad de Buenos Aires la propuesta de hacer obligatoria la capacitación de los manipuladores de alimentos antes de incorporarlos al circuito laboral, que hace más de ocho años hiciera un grupo de profesionales de la Facultad de Ciencias Veterinarias y de la propia Municipalidad, nunca tuvo respuesta de las autoridades", lamenta el doctor Silvestre.

De acuerdo con los expertos, la importancia de capacitar a los manipuladores de alimentos radica en que –la mayoría de las veces– son estos trabajadores quienes, por desconocimiento de las normas de higiene, originan la aparición de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. La falta de higiene de manos o de utensilios, la interrupción de la llamada "cadena de frío" que deben guardar algunos alimentos, o la contaminación cruzada producida al almacenarse alimentos crudos junto con los cocidos, son algunos ejemplos de "mala praxis" realizada por los manipuladores de estos productos.

De todas formas, éste no es el único aspecto que debe tenerse presente al considerar el tema de la contaminación bacteriana de la comida. "La inspección de los alimentos (que debe realizar el Estado como una responsabilidad indelegable) y los análisis de los mismos son, junto con la educación sanitaria de la población, los tres pilares fundamentales que permiten la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos", finaliza el doctor Silvestre.



UNA MILITANTE DE LA ETA

(Por J.B.) La salmonella es una bacteria que suele contaminar cierto tipo de alimentos como huevos, pollos y carnes. Una vez instalada en alguno de estos productos, y bajo condiciones ambientales adecuadas, comienza a reproducirse a un ritmo tal que hace que su número se duplique cada media hora. De esta forma, si en una mayonesa casera –que un panadero pudiera estar utilizando en estos momentos para preparar sandwiches de miga– se encontrasen 500 mil bacterias de este tipo (hacen falta por lo menos 100 mil para causar la enfermedad), es muy probable que treinta minutos después de leer esta nota la población de microorganismos que habite en el aderezo de unos tentadores triples de jamón y queso alcance al millón de salmonellas.

La fuente de transmisión de esta enfermedad está dada por la materia fecal, tanto de animales domésticos y silvestres como humana. Según una publicación de la Organización Panamericana para la Salud (OPS), el 50 por ciento de las personas afectadas son portadoras de la bacteria por dos a cuatro semanas. Sus síntomas son: diarrea, dolores abdominales, escalofríos, fiebre, vómitos, tos, deshidratación, postración, falta de apetito, cefaleas y malestar general.

Más de un 50 por ciento del total de brotes de intoxicación alimentaria registrados por la Municipalidad de Buenos Aires en los últimos cuatro años corresponde a casos de salmonelosis.

La contaminación por esta bacteria representa una de las principales fuentes de producción de *Enfermedades Transmitidas por Alimentos* (ETA). Según el Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ), se define a una ETA como un conjunto de síntomas originado por la ingestión de alimentos y/o agua que contengan agentes etiológicos (productores de enfermedades) en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o de grupos de población.

Cada año, la OMS recibe informes sobre la ocurrencia de cientos de miles de casos de ETA en todo el mundo. Estos informes indican que las enfermedades transmitidas por alimentos más frecuentes y numerosas son aquellas ocasionadas por productos comestibles que han sufrido una contaminación biológica.

De acuerdo con un estudio elaborado conjuntamente por la Universidad Nacional de La Plata y la OPS/OMS, cada año se producen 1300 millones de casos de diarreas agudas en niños menores de cinco años, de los cuales mueren de cuatro a cinco millones. Se estima que hasta un 70 por ciento de estas diarreas se deben a la ingestión de alimentos contaminados.

El mencionado estudio concluye que "un factor de gran peso en la ocurrencia de ETA lo constituye el desconocimiento del personal de las profesiones sanitarias sobre la naturaleza y los mecanismos de producción de estas enfermedades, así como también de sus factores causantes"

REGLAS DEL BUEN COMER

Las siguientes recomendaciones sanitarias constituyen las llamadas *Reglas de oro* que la Organización Mundial de la Salud (OMS) sugiere tener en cuenta al momento de la preparación higiénica de los alimentos. Si usted desea tener un buen anfitrión ante sus amigos, o que su comercio no corra el eventual riesgo de una clausura, no olvide ninguna de ellas.

- **Elegir alimentos tratados con fines higiénicos**
- **Cocinar bien los alimentos (aquellos que se comen crudos deben lavarse cuidadosamente)**
- **Consumir en forma inmediata los alimentos cocinados**
- **Guardar cuidadosamente aquellos que no se consuman en el momento**
- **Recalentarlos bien antes de consumirlos**
- **Evitar el contacto entre los alimentos crudos y cocinados**
- **Lavarse las manos a menudo**
- **Mantener escrupulosamente limpias todas las superficies de la cocina**
- **Guardar los alimentos fuera del alcance de los insectos, roedores y otros animales**
- **Utilizar agua potable**

La OMS estima que las enfermedades causadas por alimentos contaminados constituyen uno de los problemas sanitarios más difundidos en el mundo de hoy.



COSTOS DE LAS INTOXICACIONES

MENU CON RECARGO

Además de los perjuicios a la salud, las intoxicaciones causadas por alimentos en mal estado generan importantes costos adicionales para el consumidor, el estado y los comerciantes.

las autoridades correspondientes tengan un elemento más que los concientice acerca de la importancia de establecer medidas preventivas."

Entre estas medidas, el doctor Silvestre hace hincapié en la necesidad de poner en marcha campañas de educación sanitarias dirigidas tanto a los manipuladores de alimentos como a los inspectores municipales y a la población en general.

"Invertir en educación sería ventajoso desde dos puntos de vista: económico y sanitario. Por un lado, porque frente a las posibles consecuencias sobre la salud humana de nuevos brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, el costo de educar se hace insignificante y, por el otro, porque de esta manera los comerciantes, empleados gastronómicos y los propios consumidores tomarían conciencia de la cuota de responsabilidad que les cabe cada vez que preparan un alimento."

Según el investigador, la realización de cursos de capacitación por parte de los trabajadores del sector gastronómico "debería ser una condición obligatoria previa al otorgamiento de las libretas sanitarias, hecho que ya tiene antecedentes en nuestro país (ciudad de San Luis) y en países vecinos (ciertas ciudades de Brasil sin ir más lejos)".

A pesar de la importancia que los especialistas le atribuyen al tema de la educación en la prevención de intoxicaciones alimentarias, desde el municipio porteño parecieron prevalecer otros criterios.

"Desafortunadamente en la ciudad de Buenos Aires la propuesta de hacer obligatoria la capacitación de los manipuladores de alimentos antes de incorporarlos al circuito laboral, que hace más de ocho años hiciera un grupo de profesionales de la Facultad de Ciencias Veterinarias y de la propia Municipalidad, nunca tuvo respuesta de las autoridades", lamenta el doctor Silvestre.

De acuerdo con los expertos, la importancia de capacitar a los manipuladores de alimentos radica en que –la mayoría de las veces– son estos trabajadores quienes, por desconocimiento de las normas de higiene, originan la aparición de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. La falta de higiene de manos o de utensilios, la interrupción de la llamada "cadena de frío" que deben guardar algunos alimentos, o la contaminación cruzada producida al almacenarse alimentos crudos junto con los cocidos, son algunos ejemplos de "mala praxis" realizada por los manipuladores de estos productos.

De todas formas, éste no es el único aspecto que debe tenerse presente al considerar el tema de la contaminación bacteriana de la comida. "La inspección de los alimentos (que debe realizar el Estado como una responsabilidad indelegable) y los análisis de los mismos son, junto con la educación sanitaria de la población, los tres pilares fundamentales que permiten la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos", finaliza el doctor Silvestre.

REGLAS DEL BUEN COMER

Las siguientes recomendaciones sanitarias constituyen las llamadas *Reglas de oro* que la Organización Mundial de la Salud (OMS) sugiere tener en cuenta al momento de la preparación higiénica de los alimentos. Si usted desea tener un buen anfitrión ante sus amigos, o que su comercio no corra el eventual riesgo de una clausura, no olvide ninguna de ellas.

- **Elegir alimentos tratados con fines higiénicos**
- **Cocinar bien los alimentos (aquellos que se comen crudos deben lavarse cuidadosamente)**
- **Consumir en forma inmediata los alimentos cocinados**
- **Guardar cuidadosamente aquellos que no se consuman en el momento**
- **Recalentarlos bien antes de consumirlos**
- **Evitar el contacto entre los alimentos crudos y cocinados**
- **Lavarse las manos a menudo**
- **Mantener escrupulosamente limpias todas las superficies de la cocina**
- **Guardar los alimentos fuera del alcance de los insectos, roedores y otros animales**
- **Utilizar agua potable**

La OMS estima que las enfermedades causadas por alimentos contaminados constituyen uno de los problemas sanitarios más difundidos en el mundo de hoy.

UNA MILITANTE DE LA ETA

(Por J.B.) La salmonella es una bacteria que suele contaminar cierto tipo de alimentos como huevos, pollos y carnes. Una vez instalada en alguno de estos productos, y bajo condiciones ambientales adecuadas, comienza a reproducirse a un ritmo tal que hace que su número se duplique cada media hora. De esta forma, si en una mayonesa casera –que un panadero pudiera estar utilizando en estos momentos para preparar sandwiches de miga– se encontrasen 500 mil bacterias de este tipo (hacen falta por lo menos 100 mil para causar la enfermedad), es muy probable que treinta minutos después de leer esta nota la población de microorganismos que habite en el aderezo de unos tentadores triples de jamón y queso alcance al millón de salmonellas.

La fuente de transmisión de esta enfermedad está dada por la materia fecal, tanto de animales domésticos y silvestres como humana. Según una publicación de la Organización Panamericana para la Salud (OPS), el 50 por ciento de las personas afectadas son portadoras de la bacteria por dos a cuatro semanas. Sus síntomas son: diarrea, dolores abdominales, escalofríos, fiebre, vómitos, tos, deshidratación, postración, falta de apetito, cefaleas y malestar general.

Más de un 50 por ciento del total de brotes de intoxicación alimentaria registrados por la Municipalidad de Buenos Aires en los últimos cuatro años corresponde a casos de salmonelosis.

La contaminación por esta bacteria representa una de las principales fuentes de producción de *Enfermedades Transmitidas por Alimentos* (ETA). Según el Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ), se define a una ETA como un conjunto de síntomas originado por la ingestión de alimentos y/o agua que contengan agentes etiológicos (productores de enfermedades) en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o de grupos de población.

Cada año, la OMS recibe informes sobre la ocurrencia de cientos de miles de casos de ETA en todo el mundo. Estos informes indican que las enfermedades transmitidas por alimentos más frecuentes y numerosas son aquellas ocasionadas por productos comestibles que han sufrido una contaminación biológica.

De acuerdo con un estudio elaborado conjuntamente por la Universidad Nacional de La Plata y la OPS/OMS, cada año se producen 1300 millones de casos de diarreas agudas en niños menores de cinco años, de los cuales mueren de cuatro a cinco millones. Se estima que hasta un 70 por ciento de estas diarreas se deben a la ingestión de alimentos contaminados.

El mencionado estudio concluye que "un factor de gran peso en la ocurrencia de ETA lo constituye el desconocimiento del personal de las profesiones sanitarias sobre la naturaleza y los mecanismos de producción de estas enfermedades, así como también de sus factores causantes"

CONFERENCIA MUNDIAL SOBRE POBLACION Y DESARROLLO

DE RIO DE JANEIRO A EL CAIRO

Por primera vez en la historia, los temas demográficos son analizados en el contexto del desarrollo sustentable. Como en la ECO '92, en El Cairo hay un foro paralelo de organizaciones no gubernamentales que tiñe de verde las discusiones.

Por Alejandra Folgarait, desde El Cairo

El cordón umbilical que une esta Conferencia sobre Población y Desarrollo con la ECO '92 ha sido enfatizado una y otra vez por los funcionarios de Naciones Unidas que prepararon durante meses el documento que se negocia en El Cairo. Por primera vez en la historia, los temas demográficos son analizados en el contexto del desarrollo sustentable, en relación con el uso de los recursos naturales, el crecimiento poblacional planetario, las tecnologías proambientales y la pobreza. Sin embargo, los militantes verdes no transitan los alfombrados pasillos de la cumbre oficial. Como en Río, pero ahora multiplicados y diversificados hasta lo impensable, los ambientalistas pululan en el Foro de ONG, en un megaestadio de fútbol a pocas cuadras de la sede oficial de esta conferencia.



En realidad, el Plan de Acción de 113 páginas que se termina de debatir el martes próximo contiene un solo capítulo dedicado a las "relaciones entre la población, el crecimiento económico sostenido y el desarrollo sustentable". El resto trata de derechos de los individuos para decidir libre y responsablemente sobre su número de hijos, metas de mortalidad infantil y materna, anticoncepción, educación de la mujer, migraciones internacionales y asistencia financiera internacional.

Es cierto que los conceptos caros a los ambientalistas también aparecen en los principios que reinan sobre todo el documento que se debate en esta ciudad superpoblada y poluida. Por ejemplo, se dice que "para alcanzar el desarollo sostenible y una mejor calidad de vida para todas las personas, los Estados deberían reducir y eliminar las modalidades de producción y consumo insostenibles". Pero el texto tropieza con corchetes –cuestionamientos de algún país, en lenguaje diplomático– a la hora de establecer mecanismos concretos para generar estos cambios o para "erradicar la pobreza como requisito indispensable para el desarrollo sostenible".

Las ONG estrenan su satisfacción por haber participado activamente en el proceso preparatorio de esta conferencia y por haber introducido muchas de sus reivindicaciones en el borrador del texto. Pero los ambientalistas no están conformes con el curso con que fluye la Agenda 21 por los caminos de El Cairo. No les falta razón. El propio subsecretario de Estado norteamericano, Tim Wirth, quien pilotea las negociaciones de Estados Unidos, declaró a la prensa que "esta no es una conferencia como la de Río. Aquí tratamos temas urgentes", expresando a un tiempo la prioridadque su administración le asigna al tema de crecimiento demográfico y su triste papel en la ECO '92.

BOMBA DE TIEMPO

La organización Population Action International es una de las pocas que ha producido un documento propio para analizar los desafíos conjuntos de la población y el medio ambiente. "El mundo enfrenta un dilema ambiental. La enorme escala del actual uso de los recursos naturales y la producción de residuos no parece ser sostenible. Aun así, los sistemas naturales que soportan la vida del planeta deberán pronto acomodar quizás el doble de población y sostener indispensables avances en el estándar de vida del 80 por ciento de la población que vive en los países en desarrollo."

El agua es uno de los recursos finitos en creciente demanda por la población mundial. Según Population Action, en 1955 sólo siete países vivían en condiciones de escasez de agua (menos de 1000 metros cúbicos anuales por cabeza). En 1990, el número de países "sedientos" se triplicó, al tiempo que su población se multiplicó 35 veces. Para el 2025, un tercio de la humanidad vivirá en lugares escasos de agua o "estresados hídricos" (menos de 1700 metros cúbicos de agua por año para cada habitante).

Por otra parte, el aumento de la liberación de gases de invernadero (fundamentalmente dióxido de carbono y metano) a la atmósfera, recalentará el planeta. La responsabilidad del cambio climático –que incluye el agujero de ozono– es principalmente de los países desarrollados. Por ejemplo Estados Unidos emite casi 20 toneladas anuales per cápita de dióxido de carbono, mientras que la Argentina escupe 3,40 t., Haití 0,12 y Burundi 0,04.

"Las naciones industrializadas están sentadas en una bomba de tiempo llamada sobreconsumo", señaló Jacqueline Hamilton, del Natural Resources Defense Council (NRDC). "Pero ellos, como los países en desarrollo, deben darse cuenta que deben enfrentar también el desafío de disminuir el crecimiento poblacional."

Los países industrializados tienen el 22 por ciento de la población mundial, mientras consumen los dos tercios de los recursos del planeta y producen tres cuartos de sus desechos. "Estados Unidos y otras naciones pueden tomar acciones ya", reclamó el NRDC. "La Tierra simplemente no puede sostener un crecimiento ilimitado de la población, una producción ilimitada de residuos y un ilimitado consumo de recursos naturales."

A pesar de que este tipo de declaraciones atraviesan a toda hora los multitudinarios circuitos del estadio deportivo donde se congregan las ONG, en la cumbre oficial se convierten en un mensaje "políticamente correcto" más que en un compromiso real con los ecosistemas y las futuras generaciones.

Allí donde se decide y negocia todo, la agenda gira en torno de los distintos caminos –salud reproductiva, educación, empleo– para mejorar la calidad de vida de las mujeres. En última instancia, de lo que se trata es de ofrecerles alternativas para que tengan menos hijos. Y de financiarlas, aunque les cueste a los países ricos 6 mil millones de dólares en donaciones para planificación familiar y rubros conexos en el año 2000.

HOJA DE RUTA

DETERGENTES. El Concejo Deliberante de Córdoba decidirá sobre una ordenanza que prohíbe en toda la ciudad la venta de detergentes que no sean biodegradables. El proyecto, que espera hace dos años ser aprobado, cuenta con el apoyo de la opinión pública. La iniciativa señala que "los detergentes no degradables destruyen los materiales orgánicos existentes en las cámaras sépticas, por lo que los residuos pasan directamente a los pozos ciegos provocando filtraciones en las napas de agua subterráneas que a su vez se contaminan".

PECES CHAQUEÑOS. El Instituto Provincial del Agua del Chaco (IPACH) confirmó la elevada mortandad de peces en aguas del río Negro, debido a la presencia de líquidos contaminantes eliminados por una fábrica de productos tánicos. La empresa Indunor S.A. ubicada en la localidad de La Escondida, a unos 60 kilómetros de la capital de la provincia, volcó elementos contaminantes que se desplazan lentamente por el curso del río Negro que desemboca en el Paraná. Las autoridades dieron el alerta entre los ribereños y los productores hortícolas de la zona, a fin de evitar que utilicen del agua del río en el riego de plantaciones, bebederos de animales y consumo humano.

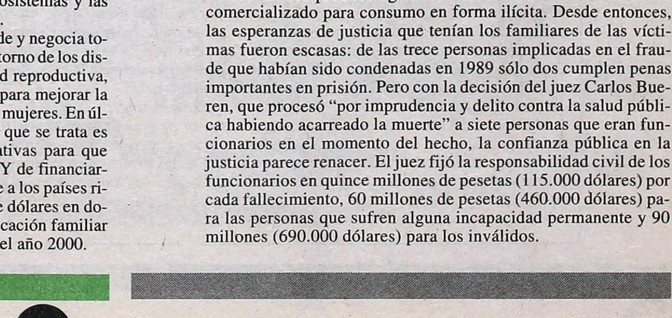
TORTUGA EN BERISSO. Una tortuga de aproximadamente 300 kilos que apareció en las costas de la Isla Paulino, en Berisso, fue rescatada por efectivos de Prefectura y pescadores que la hallaron varada en el barrio ribereño. Para el salvataje se empleó una grúa que permitió ubicarla en un bote, donde fue mantenida permanentemente mojada con agua potable para impedir que se intoxicara con el agua contaminada del lugar. Si bien en un principio se pensó en trasladar al voluminoso quelonio al zoológico de La Plata, finalmente, se optó por dejarla en libertad cerca del canal de acceso al puerto de esta capital.

CAZAR POR AMOR. El gobierno italiano anunció que abrirá los parques nacionales de la península para la caza deportiva. La iniciativa, como era de esperar, provocó el estupor de todos los grupos ecologistas italianos. Para justificar la medida, el ministro del Ambiente, Altero Matteoli, de lo neofascista Alianza Nacional, apuntó que "la caza ha sido siempre un tabú para nuestros ecologistas, a pesar de que es practicada en todo el mundo por personas que aman la naturaleza". En tanto, los felices cazadores italianos, que según datos de agrupaciones ambientalistas suman el millón y medio y representan la densidad más alta de Europa con seis cada 100 hectáreas, multiplicarán varias veces los actuales 500 millones de disparos al año que matan aproximadamente 117 millones de aves, muchas de ellas protegidas.

BIODIVERSIDAD EN COLOMBIA. Tras un intenso debate que se prolongó por varias horas, el Senado colombiano aprobó el Convenio de Diversidad Biológica firmado por 157 países en la Cumbre de la Tierra de Río de Janeiro en 1992. La ministra de Medio Ambiente, Cecilia López, impulsó la aprobación considerando que "Colombia posee el 10 por ciento de la biodiversidad mundial y por ello debe ser uno de los principales protagonistas de la reunión de Nassau (Bahamas) en noviembre próximo, donde los países firmantes ratificarán el acuerdo". Por tratarse de un tratado internacional, la sanción del Senado debe ser ratificada ahora por el presidente y por la Corte Constitucional.

MAREA NEGRA DE 47 AÑOS. Un escape de cien litros de petróleo por hora es eliminado al Mar Báltico desde el buque carbonero "Park Victory, de bandera estadounidense, que naufragó cerca de la costa finlandesa en 1947. Las estimaciones realizadas indican que el barco contiene unas 600 toneladas de combustible, cantidad que preocupa especialmente a numerosos grupos ecologistas que temen por la vida de más de 4500 aves que habitan la reserva natural en la entrada del golfo de Botnia. El Ministerio de Medio Ambiente, en tanto, calculó que unos 450 buques de los 1000 que naufragaron en las costas de Finlandia, contienen abundante combustible para contaminar toda la zona.

MIL EXPERTOS MIL. Mil especialistas de casi todo el mundo asistirán al III Congreso Mundial de Economía Ecológica, que bajo el lema "A la Tierra" se celebrará en Costa Rica del 24 al 28 de octubre. En la conferencia se abordarán cuestiones como la protección de los recursos naturales, el financiamiento de programas de desarrollo sostenible, la dimensión ética y social del crecimiento económico y el uso de nuevas tecnologías, entre otros temas. Han confirmado su presencia delegados del Banco Mundial, Banco Interamericano de Desarrollo, Fondo Monetario Internacional y de agencias internacionales que financian proyectos en el exterior. "Hoy debemos pensar en una nueva ética del lucro, que conserve los recursos naturales para las nuevas generaciones", razonó Olman Segura, economista del comité organizador.



COLZA JUZGADA. El proceso judicial a siete altos funcionarios españoles por el escándalo del aceite de colza adulterado en 1981 fue considerado por los familiares de las 600 víctimas fatales y los 25.000 intoxicados como una victoria aunque no hayan cobrado ninguna indemnización en estos trece años. El drama comenzó en la primavera de 1981, cuando un empresario importó de Francia tres millones de litros de aceite de colza, reservado para uso industrial y desnaturalizado con anilina, que por distintas reacciones produce agentes tóxicos. El aceite industrial fue comercializado para consumo en forma ilícita. Desde entonces, las esperanzas de justicia que tenían los familiares de las víctimas fueron escasas: de las trece personas implicadas en el fraude que habían sido condenadas en 1989 sólo dos cumplen penas importantes en prisión. Pero con la decisión del juez Carlos Bueren, que procesó "por imprudencia y delito contra la salud pública habiendo acarreado la muerte" a siete personas que eran funcionarios en el momento del hecho, la confianza pública en la justicia parece renacer. El juez fijó la responsabilidad civil de los funcionarios en quince millones de pesetas (115.000 dólares) por cada fallecimiento, 60 millones de pesetas (460.000 dólares) para las personas que sufren alguna incapacidad permanente y 90 millones (690.000 dólares) para los inválidos.